

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО
ГОСПОДАРСТВА**

А.І. Усіна, І.В. Сегеда

**ПРОГРАМА І РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»**

*(для студентів 3 курсу всіх форм навчання
напряму підготовки 6.020107 –«Туризм»)*

ХАРКІВ – ХНАМГ – 2010

Програма і робоча програма навчальної дисципліни «Технологія ресторанної справи» (для студентів 3 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 6.020107 –«Туризм») / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – уклад.: А.І. Усіна, І.В. Сегеда – Х. : ХНАМГ, 2010. – 50 с.

Укладачі: к. т. н., доц. А.І. Усіна,
ас. І.В. Сегеда

Рецензент: проф., д. е. н. І.М. Писаревський

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол № 10 від 22 травня 2010 р.

ЗМІСТ

	Стор.
Вступ	4
1. Програма навчальної дисципліни	5
1.1. Мета, предмет і місце дисципліни.....	5
1.2. Інформаційний зміст дисципліни (відповідно до стандартів ОПП).....	6
1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги.....	7
1.4. Рекомендована основна навчальна література.....	7
1.5. Анотація програми навчальної дисципліни.....	8
2. Робоча програма навчальної дисципліни	10
2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів у галузі ресторанних послуг.....	11
2.2. Тематичний план навчальної дисципліни.....	12
2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями.....	13
2.4. Плани лекцій.....	19
2.5. Плани практичних і лабораторних занять.....	22
2.6. Завдання для індивідуальної роботи.....	25
2.7. Завдання для самостійної роботи	28
2.8. Контрольні запитання для самодіагностики.....	31
2.9. Індивідуально-консультативна робота.....	37
2.10. Методи активізації процесу навчання.....	38
2.11. Система поточного і підсумкового контролю знань студентів....	39
2.12. Запитання до екзамену.....	45
2.13. Список літератури.....	47

ВСТУП

Метою викладання дисципліни “Технологія ресторанної справи” є формування у студентів комплексу знань з розвитку ресторанного бізнесу в сучасних умовах, особливостей організаційно-обслуговуючої та виробничої систем закладів, а також навчити їх застосовувати отриманні знання при вирішенні різнопланових завдань з організації роботи всіх систем закладів ресторанного господарства.

Завдання дисципліни полягає у набутті спеціальних знань та практичних навичок з моделювання процесів усіх підсистем закладів ресторанного господарства, уміння бути підприємливими, ініціативними при вирішенні різнопланових питань з організації роботи закладів ресторанного господарства.

Програма дисципліни „Технологія ресторанної справи” призначена для студентів напряму підготовки „Туризм” і виходить із завдань, що ставлять перед фахівцями сьогодення.

Дисципліни базується на знаннях, які студенти отримали, вивчаючи фундаментальні й професійно-орієнтовані дисципліни.

У дисципліні поєднується вивчення теоретичних питань з організації роботи закладів ресторанного господарства як соціально-економічної відкритої системи, що поєднує процеси виробництва, реалізації і організації споживання.

Вивчення дисципліни “Технологія ресторанної справи” спрямоване на те, щоб студенти засвоїли логічний зв’язок усіх підсистем закладу та їх вплив на ефективність усієї системи в цілому.

Дисципліна формує у студентів якості керівника закладу, кваліфікованого менеджера, підготовлює їх до розв’язань практичних питань в нових умовах господарювання. З цією метою рекомендується співвідношення різних форм навчання: лекцій, практичних і лабораторних занять.

Програма складена відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики спеціальності.

1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма навчальної дисципліни „Технологія ресторанної справи” розроблена для студентів всіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр напряму підготовки 6.020107 - „Туризм”.

1.1. Мета, предмет і місце дисципліни

Головною *метою* вивчення дисципліни є формування у студентів:

- системного мислення з проблем галузі, перспектив її розвитку;
- знань з організації роботи закладів ресторанного господарства, які є основною ланкою галузі постачання послуг;
- комплексу знань про специфічні особливості діяльності закладів у ринкових умовах, про організацію та взаємодію виробничої та організаційно-обслуговуючої систем закладів ресторанного господарства;
- організаторських здібностей.

Завданням вивчення дисципліни є теоретична і практична підготовка фахівців з таких питань:

- основи організації закладів, як ланки з надання послуг;
- принципи організації процесів обслуговування споживачів послуг у ресторанах;
- методи й форми організації обслуговування споживачів у ресторанах;
- способи й правила подавання страв і напоїв;
- особливості організації обслуговування банкетів і прийомів;
- особливості обслуговування туристів з різних країн світу;
- якість товарів і послуг ресторанного господарства;
- конкурентоспроможність товарів і послуг закладів ресторанного господарства в сучасних умовах

Предметом вивчення дисципліни “Технологія ресторанної справи” є організація виробничо-технологічного процесу в ресторанному господарстві; ор-

ганізаційні принципи, види, методи й форми процесу обслуговування споживачів; особливості організації обслуговування святкових заходів, туристів.

Таблиця 1.1- Місце дисципліни у структурно-логічній схемі підготовки бакалавра

Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни	Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну
Організація послуг харчування	Технологія обслуговування в готелях і тур-комплексах
Організація туризму	
Вступ до гостинності	

1.2. Інформаційний зміст дисципліни (відповідно до стандартів ОПП)

МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Змістові модулі (ЗМ):

Змістовий модуль 1.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Укрупнені навчальні елементи:

1. Характеристика методів, видів форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
2. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
3. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування.
4. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Змістовий модуль 1.2. Організація святкового та тематичного обслуговування в закладах ресторанного господарства

Укрупнені навчальні елементи:

1. Організація проведення банкетів і прийомів.
2. Організація обслуговування банкетів за столом.

3. Організація обслуговування банкетів групи фуршет.
4. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства.
5. Кейтерінг - як складова бізнесу в ресторанному господарстві.

1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги

Вміння та знання	Сфери діяльності	Функції діяльності у виробничій сфері
З урахуванням особливостей використання натуральних та фінансових показників у різних підприємствах готельного, курортного і туристського сервісу на підставі маркетингового підходу формувати програми (обслуговування, реалізації тощо), обґрунтувати вибір найбільш економічних форм організації надання послуг	Виробнича	Планувальна
Співпрацювати з державними та громадськими інституціями, які забезпечують захист прав споживачів	Соціально-виробнича	Організаційна

1.4. Рекомендована основна навчальна література

1. ДСТУ 3862-99 “Громадянське харчування, терміни та визначення”.
2. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”.
3. Правила роботи закладів (підприємств громадянського харчування (наказ міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р. №219).
4. ДСТУ ISO 9000-2001 “Системи управління якістю. Основні положення”.
5. Межгосударственный стандарт 20523-97 “Услуги общественного питания. Общие требования”.
6. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.

7. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства – К.: Інкос, 2007. – 280 с.
8. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. - Ростов на Дону: Феникс, 2002. – 402 с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Профобриздат, 2003. – 207 с.

1.5. Анотація програми навчальної дисципліни

Технологія ресторанної справи

Головною метою курсу є формування у студентів системних знань з питань організації роботи як закладу взагалі, так і обслуговуючої системи, особливості організації святкового, спеціального і повсякденного обслуговування, вміння розв'язувати проблемні ситуації в ресторанному бізнесі, пов'язані з особливостями його функціонування.

Предметом вивчення дисципліни “Технологія ресторанної справи” є організація обслуговуючого процесу в ресторанному господарстві; організаційні принципи, види, методи й форми процесу обслуговування споживачів; особливості організації обслуговування святкових заходів, туристів.

Дисципліна складається з одного модуля “Технологія ресторанної справи”, що поділяється на два змістових модулі.

Технология ресторанного дела

Главной целью курса является формирование у студентов системных знаний по вопросам организации работы как предприятия в целом так и обслуживающей системы, особенности организации повседневного, праздничного, специального обслуживания, умение решать проблемные ситуации в ресторанном бизнесе, увязке с особенностями его функционирования.

Предметом изучения дисциплины “Технология ресторанного дела” есть организация обслуживаемого процесса в ресторанном хозяйстве; организаци-

онные принципы, виды, методы и формы процесса обслуживания потребителей; особенности организации обслуживания праздничных мероприятий, туристов.

Дисциплина состоит из одного модуля “Технология ресторанного дела”, который делится на два содержательных модуля.

Technology of restaurant business

Of course forming is a primary objective at the students of system knowledge's on the questions of organization of work as enterprises generally so attendant system, features of organization of festive, special and everyday service, ability to decide problem situations in the restaurant business, tying up with the features of its functioning.

By the article of study of discipline “Technology of restaurant business” is organization of attendant process in the restaurant economy; organizational principles, kinds, methods and forms of process of maintenance of users; feature of organization of maintenance of festive measures, tourists.

Discipline consists of one module “Technology of restaurant business”, which divides by two modules rich in content.

2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни розроблена відповідно до вимог галузевого стандарту вищої освіти МОН України на базі освітньо-професійної програми підготовки бакалавра зі спеціальності 6.020107 - „Туризм”, розробленої Науково-методичною комісією з менеджменту МОН України.

Структура робочої програми навчальної дисципліни „Технологія ресторанної справи” наведена в табл. 2.1, 2.2.

Таблиця 2.1 - Структура навчальної дисципліни підготовки бакалаврів денної форми навчання

Підготовка бакалаврів	Напрями, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів, відповідних ECTS: 2,5 Модулів: 1 Змістових модулів: 2 Загальна кількість годин: 90 Тижневих годин: 3	6.020107 “Туризм” бакалавр	Нормативна рік підготовки: 3 семестр: 5 лекції: 30 години лабораторні: 15 години практичні: 15 годин самостійна робота: 30 годин вид контролю: екзамен

Таблиця 2.2 - Структура навчальної дисципліни підготовки бакалаврів заочної форми навчання

Підготовка бакалаврів	Напрями, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів, відповідних ECTS: 2,5 Модулів: 1 Змістових модулів: 2 Загальна кількість годин: 90	6.020107 “Туризм” бакалавр	Нормативна рік підготовки: 3 семестр: 5 лекції: 8 години практичні: 8 годин самостійна робота: 74 годин вид контролю: екзамен

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання на аудиторних заняттях: лекційних, практичних (семінарських), лабораторних. Найбільш актуальні питання винесено на розгляд і обговорення під час практичних занять. Велике значення у процесі вивчення та закріплення знань має самостійна робо-

та студентів. Усі види занять розроблені відповідно до положень Болонської декларації.

2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів у галузі ресторанних послуг

З метою найкращого засвоєння матеріалу студенти до початку вивчення дисципліни повинні опанувати знання і навички основ виробництва й організації ресторанних послуг.

У результаті вивчення дисципліни студент придбає наступні **уміння**:

- соціально-економічне значення ресторанних послуг;
- типологія підприємств харчування;
- технологічний процес виробництва ресторанних послуг;
- автоматизація технологічних процесів ресторанних послуг;
- уніфіковані технології ресторанних послуг;
- технологія обслуговування за типом „кейтеринг”;
- особливості технологічного процесу надання послуг харчування мешканцям готельних комплексів; туристам у мобільних засобах розміщення; учасникам конгресного туризму; розважально-тематичні послуги; організаційно-ділові;

здатності:

- на основі аналізу наявних споживчих благ, використовуючи класифікаційні ознаки, класифікувати та визначати потреби суспільства;
- використовувати положення цивільного права при підготовці нормативних та інших документів конкретного підприємства;
- визначити заходи, що можуть забезпечити досягнення визначених цілей, або покращити результати діяльності.

При вивченні дисципліни „Технологія ресторанної справи” студент має ознайомитися з програмою дисципліни, з її структурою, формами й методами навчання, видами й методами контролю знань.

2.2. Тематичний план навчальної дисципліни

Тематичний план дисципліни з розподілом навчального часу за змістовими модулями, видами аудиторних занять, самостійною і індивідуальною роботою, оцінкою за поточним контролем знань студентів наведено у табл. 2.3, 2.4.

Таблиця 2.3 – Розподіл навчального часу за змістовими модулями, формами аудиторних занять, самостійної роботи студентів денної форми навчання

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	У тому числі			
			Аудиторні заняття			Самостійна робота
			Лекційні	Практичні	Лабораторні	
МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ						
1,5	Змістовий модуль 1.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства					
	1. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	4	-	-	2
	2. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	18	6	4	4	4
	3. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування.	14	4	3	5	2
	4. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства	10	4	2	-	4
	Підсумок за змістовим модулем 1.1	48	18	9	9	12
1	Змістовий модуль 1.2. Організація святкового та тематичного обслуговування в закладах ресторанного господарства					
	1. Організація проведення банкетів і прийомів	3	2	-	-	1
	2. Організація обслуговування банкетів за столом	10	4	2	2	2
	3. Організація обслуговування банкетів групи фуршет	8	2	2	2	2
	4. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства	8	2	2	2	2
	5. Кейтерінг - як складова бізнесу в ресторанному господарстві	3	2	-	-	1
2,5	Підсумок за змістовим модулем 1.2	32	12	6	6	8
	Розрахунково-графічне завдання	10	-	-	-	10
	Підсумок за модуль 1	90	30	15	15	30

Таблиця 2.4 – Розподіл навчального часу за змістовими модулями, формами аудиторних занять, самостійної роботи студентів заочної форми навчання

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	У тому числі		
			Аудиторні заняття		Самостійна робота
			Лекційні	Практичні	
МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ					
1,5	Змістовий модуль 1.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства				
	1. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	11	1	-	10
	2. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	13	1	2	10
	3. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування.	13	1	2	10
	4. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства	11	1	-	10
	Підсумок за змістовим модулем 1.1	48	4	4	40
1	Змістовий модуль 1.2. Організація святкового та тематичного обслуговування в закладах ресторанного господарства				
	1. Організація проведення банкетів і прийомів	5	1	-	4
	2. Організація обслуговування банкетів за столом	7	1	1	5
	3. Організація обслуговування банкетів групи фуршет	7	1	1	5
	4. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства	8	1	2	5
	5. Кейтерінг - як складова бізнесу в ресторанному господарстві	5	-	-	5
2,5	Підсумок за змістовим модулем 1.2	32	4	4	24
	Розрахунково-графічне завдання	10	-	-	10
	Підсумок за модуль 1	90	8	8	74

2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовними модулями

МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Змістовий модуль 1.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

1. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у

закладах ресторанного господарства

Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства.

Основні види обслуговування:

- реалізація продукції в закладах ресторанного господарства;
- доставка та реалізація продукції за місцем роботи, навчання, під час проведення спортивних заходів, у місцях відпочинку, у вагонах потягів тощо;
- продаж продукції власного виробництва для споживання вдома через магазини кулінарії.

Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування.

Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами.

Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з “Правилами роботи закладів (підприємств) громадянського харчування” (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 №219).

Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів. Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю, облік продажу страв.

Рекламні засоби, що використовують в закладах ресторанного господарства. Рекламне просування закладів ресторанного господарства на ринок послуг.

Рекомендована література: [1-6, 8, 9-12, 15, 26-28].

2. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика споруд і будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр закладу - як елемент рекламних засобів.

Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Сучасні ви-

ди та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства. Види елементів дизайну інтер'єру приміщень: дизайн світла в інтер'єрі, фітодизайн, аквадизайн, використання елементів флористики в дизайні інтер'єру, тощо. Вимоги до стану комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану.

Характеристика торгівельних приміщень: вестибюль, аванзал, банкетна зала, буфети, мийна столового посуду, сервізна.

Обладнання торгівельних залів. Характеристика торговельних меблів і столів: ресторанних, банкетних, фуршетних, підсобних, сервантів, стільців тощо.

Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Характеристика та призначення порцелянового і фаянсового посуду. Стильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд.

Характеристика металевих посуду і приборів. Посуд з фольгокартону.

Характеристика і призначення скляного посуду.

Характеристика і призначення посуду та приборів із полімерних матеріалів. Характеристика і призначення посуду з дерева, паперу тощо.

Характеристика і призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники тощо.

Рекомендована література: [7, 9-12, 23, 25].

3. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування

Технологічна схема підготовки торговельних приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки посуду, приборів та столової білизни до обслуговування.

Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи

подавання страв та закусок: французький, англійський, російський, німецький, загальноєвропейський, комбінований тощо.

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної картки.

Правила подавання справ і напоїв: послідовність подавання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо.

Особливості подавання буфетної продукції.

Правила вибору та техніка подавання алкогольних і безалкогольних напоїв до закусок і страв.

Правила подавання холодних закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. Температурний режим подавання. Посуд, що застосовується при цьому.

Особливості подавання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подавання. Посуд, що застосовується при цьому.

Особливості подавання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подавання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подавання солодких страв і напоїв власного виробництва. Асортимент продукції. Температурний режим подавання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подавання солодких страв. Асортимент продукції. Температурний режим подавання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подавання холодних і гарячих напоїв. Асортимент продукції. Температурний режим подавання. Посуд, що застосовується при цьому. Техніка подавання напоїв до столу.

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Рекомендована література: [5, 9-12, 16, 22-24].

4. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства

Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.

Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень для обслуговування споживачів.

Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства з самообслуговуванням. Лінії роздачі: механізовані, немеханізовані, автоматизовані тощо. Вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі.

Обслуговування споживачів у кафе, закусочних. Організація роботи буфетів.

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи.

Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів за місцем навчання.

Організація обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку.

Організація обслуговування споживачів на транспорті.

Рекомендована література: [5, 9-14, 16, 17, 23, 24, 29, 30].

Змістовий модуль 1.2. Організація святкового та тематичного обслуговування в закладах ресторанного господарства

1. Організація проведення банкетів і прийомів

Класифікація банкетів і прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів. Розробка плану проведення банкетів з використанням методу планування та управління (СПУ).

Рекомендована література: [9-12, 14, 16, 29, 30].

2. Організація обслуговування банкетів за столом

Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми обслуговування гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету.

Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види прийомів: сніданок, фуршет, коктейль, “келих вина”, “келих шампанського”, обід, вечеря, «журфікс».

Характеристика меню. Підготовка приміщень до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування банкетних столів.

Організація обслуговування споживачів на банкеті-прийомі.

Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час проведення банкету.

Організація проведення банкету-чай, банкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час банкету.

Рекомендована література: [9-12, 21, 29, 30].

3. Організація обслуговування банкетів групи фуршет

Організація обслуговування банкетів групи фуршет. Особливості проведення банкету-фуршет. Характеристика меню. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час банкету.

Організація проведення банкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи для проведення банкету. Особливості обслуговування споживачів під час банкету.

Характеристика і особливості проведення комбінованих банкетів: коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

Організація обслуговування споживачів за типом “шведський стіл” або “шведська лінія”.

Рекомендована література: [9-12, 21, 29, 30].

4. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства

Особливості обслуговування тематичних заходів. Обслуговування святкових заходів в закладах ресторанного господарства, присвячених зустрічі но-

вого року, святкуванню Різдва, 8 березня, тощо. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування весільних банкетів. Характеристика меню. Особливості сервірування столу та обслуговування споживачів.

Особливості обслуговування тематичних заходів. Особливості меню і сервірування столу.

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

Загальні принципи організації обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства.

Рекомендована література: [9-12, 29, 30].

5. Кейтерінг - як складова бізнесу в ресторанному господарстві

Кейтерінг - як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерінгових послуг. Види кейтерінгу та їх характеристика. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерінгової діяльності. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Використання методу сіткового планування та управління (СПУ) в плануванні та підготовці до надання послуг з кейтерінгу.

Рекомендована література: [9-12, 18, 20, 30].

2.4. Плани лекцій

МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Модуль 1.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Лекція 1. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

1. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

2. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів в за-

кладах ресторанного господарства.

***Лекція 2.** Характеристика методів, видів форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства*

1. Класифікація методу самообслуговування споживачів.
2. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами.
3. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

***Лекція 3.** Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства*

1. Характеристика споруд і будівель, в яких розміщені заклади ресторанного господарства.
2. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування споживачів, вимоги до їх підготовки до відкриття.

***Лекція 4.** Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства*

1. Вимоги до оздоблення і оснащення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.
2. Характеристика і призначення порцелянового посуду.

***Лекція 5.** Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства*

1. Характеристика і призначення металевого посуду і приборів.
2. Характеристика і призначення скляного посуду.
3. Характеристика і призначення столової білизни.

***Лекція 6.** Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування*

1. Характеристика меню, винної, коктейльної карток.
2. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів.

***Лекція 7.** Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування*

1. Характеристика попереднього сервірування столу.

2. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.

Лекція 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства

1. Характеристика способів подавання страв і закусок в закладах ресторанного господарства.

2. Особливості подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок.

3. Особливості подавання супів.

Лекція 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства

1. Особливості подавання других страв.

2. Особливості подавання солодких страв.

3. Особливості подавання холодних і гарячих напоїв.

4. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Модуль 1.2. Організація святкового та тематичного обслуговування в закладах ресторанного господарства

Лекція 10. Організація проведення банкетів і прийомів

1. Класифікація банкетів і прийомів.

2. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів.

Лекція 11. Організація обслуговування банкетів за столом

1. Організація, підготовка та обслуговування банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

2. Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом.

Лекція 12. Організація обслуговування банкетів за столом

1. Види банкетів-прийомів.

2. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.

Лекція 13. Організація обслуговування банкетів групи фуршет

1. Організація проведення банкету-фуршет.
2. Організація проведення банкету-коктейль.
3. Організація проведення комбінованих банкетів: коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.
4. Організація проведення банкету-чай.
5. Організація проведення банкету-кава.
6. Особливості проведення банкету за типом “шведський стіл”.

Лекція 14. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства

1. Особливості складання меню при проведенні тематичних заходів.
2. Особливості обслуговування споживачів при проведенні тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.
3. Організація обслуговування весільних банкетів.
4. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.
5. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях.

Лекція 15. Кейтерінг - як складова бізнесу в ресторанному господарстві

1. Види кейтерінгу та їх характеристика.
2. Характеристика устаткування, інвентарю, що використовують під час організації кейтерінгової діяльності.

2.5. Плани практичних і лабораторних занять

Плани практичних занять для денної та заочної форм навчання з формами поточного контролю представлені в табл. 2.5.

Таблиця 2.5 – Плани практичних занять

Назва теми	Обсяг годин		Зміст заняття	Форми поточного контролю
	д/в	з/в		
1	2	3	4	5
МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ				
<i>Змістовий модуль 1.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</i>				
Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	4	2	Обладнання торговельних залів. Класифікація столового посуду. Призначення столового посуду, приборів, скла. Класифікація столової білизни, її призначення.	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист
Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування.	3	2	Підготовка торгівельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування. Попереднє сервірування столу. Правила і особливості подавання страв.	
Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства	2	-	Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів. Призначення, класифікація ліній роздачі. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства різних типів. Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи, за місцем навчання, у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку, на транспорті.	
Підсумок за ЗМ 1.1	9	4		
<i>Змістовий модуль 1.2. Організація святкового та тематичного обслуговування в закладах ресторанного господарства</i>				
Організація обслуговування банкетів за столом	2	1	Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Види прийомів. Організація проведення банкету-чай, банкету-кава.	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист
Організація обслуговування банкетів групи фуршет	2	1	Особливості проведення банкету-фуршет. Організація проведення банкету-коктейль. Характеристика і особливості проведення комбінованих банкетів.	

Продовження табл.

1	2	3	4	5
Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства	2	2	Особливості обслуговування святкових заходів в закладах ресторанного господарства. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад. Загальні принципи організації обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства.	
Підсумок за ЗМ 1.2	6	4		
Підсумок за курс навчання	15	8		

Плани лабораторних занять для денної форми навчання з формами поточного контролю представлені в табл. 2.6.

Таблиця 2.6 - Плани лабораторних занять

Назва теми	Обсяг годин	Зміст заняття	Форми контролю
1	2	3	4
МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ			
<i>Змістовий модуль 1.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</i>			
Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	4	Вивчення основних видів посуду, приборів, що використовуються у закладах ресторанного господарства. Вивчення порцелянового, металевого, скляного посуду, приборів, столової білизни.	Контроль виконання завдань Оформлення робочого зошита
Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування.	5	Підготовка торгівельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування. Попереднє сервірування столу. Правила подавання буфетної продукції, холодних страв і закусок, гарячих закусок, супів, других страв, солодких страв гарячих і холодних напоїв. Відпрацювання техніки подавання буфетної продукції, холодних страв і закусок, гарячих закусок, супів, других страв, солодких страв гарячих і холодних напоїв.	Контроль виконання завдань Оформлення робочого зошита
Підсумок за ЗМ 1.1	9		
<i>Змістовий модуль 1.2. Організація святкового та тематичного обслуговування в закладах ресторанного господарства</i>			

1	2	3	4
Організація обслуговування банкетів за столом	2	Організація обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантами, складання меню, розрахунок кількості посуду, приборів, столової білизни, що потрібні для проведення банкету. Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами. Організація обслуговування банкету з частковим обслуговуванням офіціантами складання меню, розрахунок кількості посуду, приборів, столової білизни, що потрібні для проведення банкету. Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.	Контроль виконання завдань Оформлення робочого зошита
Організація обслуговування банкетів групи фуршет	2	Організація обслуговування банкету-фуршет, складання меню, розрахунок кількості посуду, приборів, столової білизни, що потрібні для проведення банкету. Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті-фуршет.	
Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства	2	Організація обслуговування святкових заходів, складання меню, розрахунок кількості посуду, приборів, столової білизни. Моделювання процесу обслуговування учасників конференцій, нарад.	
Підсумок за ЗМ 1.2.	6		
Підсумок за курс навчання	15		

2.6. Завдання для індивідуальної роботи

У якості індивідуальної роботи студенти денної та заочної форм навчання виконують розрахунково-графічне завдання, метою якого є:

- глибоке вивчення теоретичних питань з організації процесів виробництва, реалізації та обслуговування у закладах ресторанного господарства в сучасних умовах;

- ознайомлення з методами застосування теорії на практиці;

- вивчення, збирання, систематизація і оброблення інформації;

- набуття вмінь самостійно приймати рішення для розв'язання проблемних ситуацій.

Розрахунково-графічне завдання виконується на основі вивчення нормативної документації, а також дослідження умов роботи конкретних закладів ресторанного господарства.

У процесі виконання розрахунково-графічного завдання студенти збирають необхідну інформацію, опрацьовують її, обґрунтовують наведені пропозиції щодо розглянутих питань. Виконані завдання можуть бути базою для підготовки доповіді на наукові студентські конференції та публікації отриманих результатів.

Процес виконання розрахунково-графічного завдання містить низку таких послідовних етапів:

- вибір теми розрахунково-графічного завдання;
- вивчення спеціальної літератури з обраної теми;
- складання плану розрахунково-графічного завдання;
- збирання, оброблення та узагальнення матеріалів щодо діяльності конкретного закладу ресторанного господарства у напрямку обраної теми розрахунково-графічного завдання;
- розроблення на матеріалах даного закладу пропозицій, що спрямовані на підвищення ефективності діяльності закладів ресторанного господарства в рамках обраної теми;
- розрахунок економічної ефективності щодо пропозицій з удосконалення роботи закладів ресторанного господарства;
- оформлення розрахунково-графічного завдання;
- подання роботи на перевірку та її захист.

Обов'язковим є виконання розрахунково-графічного завдання в строк, встановлений викладачем у відповідності з навчальним планом.

Пропонується наступна тематика розрахунково-графічних завдань:

1. Організація обслуговування святкових заходів у закладах ресторанного господарства.

2. Моделювання процесу обслуговування споживачів в ресторанах.
3. Моделювання процесу обслуговування споживачів в барах (кафе, їдальнях, закусочних).
4. Удосконалення процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства (на конкретному підприємстві).
5. Стан та організація процесу самообслуговування в кафе і шляхи її удосконалення.
6. Стан та організація процесу самообслуговування в спеціалізованих закладах ресторанного господарства і шляхи його удосконалення.
7. Стан та організація процесу самообслуговування в закладі швидкого обслуговування і шляхи її удосконалення.
8. Стан та організація процесу самообслуговування в їдальні і шляхи її удосконалення.
9. Стан та організація процесу обслуговування споживачів офіціантами в ресторані і шляхи її удосконалення.
10. Стан та організація процесу обслуговування споживачів офіціантами в кафе і шляхи її удосконалення.
11. Стан та організація процесу обслуговування споживачів офіціантами в барі і шляхи її удосконалення.
12. Ефективність реклами закладів ресторанного господарства.
13. Стан та організація харчування на виробничих підприємствах і шляхи її удосконалення.
14. Стан та організація процесу обслуговування в навчальних закладах (студентів, школярів) і шляхи його удосконалення.
15. Стан та організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства і шляхи її удосконалення.
16. Удосконалення організації надання послуг споживачам у закладах ресторанного господарства і шляхи підвищення їх якості.
17. Організація обслуговування споживачів, що проживають у готелях за типом «шведський стіл».

18. Організація обслуговування банкету-фуршет, банкету-коктейль, банкету-фуршет-коктейль.
19. Організація обслуговування комбінованих банкетів.
20. Організація обслуговування неофіційних банкетів.
21. Підвищення якості надання послуг харчування ресторану.
22. Підвищення якості надання послуг харчування кафе.
23. Підвищення якості надання послуг харчування бару.
24. Підвищення якості надання послуг харчування їдальні.
25. Підвищення якості надання послуг харчування закусочної.
26. Підвищення якості надання послуг з організації споживання та обслуговування споживачів ресторану.
27. Підвищення якості надання послуг з організації споживання та обслуговування споживачів кафе.
28. Підвищення якості надання послуг з організації споживання та обслуговування споживачів бару.
29. Підвищення якості надання послуг з організації споживання та обслуговування споживачів їдальні.
30. Підвищення якості надання послуг з організації споживання та обслуговування споживачів закусочної.
31. Підвищення якості надання послуг з організації дозвілля споживачів закладів ресторанного господарства (на конкретному прикладі).

2.7. Завдання для самостійної роботи

Для опанування матеріалу дисципліни „Технологія ресторанної справи” окрім аудиторної роботи, значну увагу необхідно приділяти самостійній роботі (табл. 2.7), основними видами якої є:

1. Вивчення додаткової літератури.
2. Робота із законодавчими, нормативними та інструктивними матеріалами.
3. Підготовка до практичних і лабораторних занять.

4. Підготовка до проміжного та підсумкового контролю.
5. Виконання розрахунково-графічного завдання.

Таблиця 2.7 – Форми самостійної роботи студентів з дисципліни за темами змістових модулів

Найменування тем	Обсяг годин		Форми самостійної роботи	Методи контролю
	д/в	з/в		
1	2	3	4	5
МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ				
<i>Змістовий модуль 1.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства</i>				
1. Характеристика методів, видів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	10	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - правила роботи закладів ресторанного господарства; - вимоги до стану комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану; - вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства; - підбір меблів і способи їх розміщення у торговельних залах закладів ресторанного господарства.	Опитування, тестування
2. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4	10	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - інтер'єр як елемент внутрішньої реклами; - сучасні види інтер'єру; - види елементів дизайну інтер'єру приміщень; - гончарний та майоліковий посуд.	Опитування, тестування
3. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування	2	10	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - підготовка обслуговуючого персоналу до роботи; - етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу; - клінінгові технології підготовки торговельних приміщень до обслуговування споживачів.	

1	2	3	4	5
4. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.	4	10	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі; - організація роботи барів, їх класифікація, організація робочого місця бармена; - організація обслуговування споживачів на транспорті.	
Підсумок за ЗМ 1.1	12	40		
Змістовий модуль 1.2. Організація святкового та тематичного обслуговування в закладах ресторанного господарства				
1. Організація проведення банкетів і прийомів	1	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - розробка плану проведення банкетів з використанням методів сіткового планування та управління.	Опитування, тестування Опитування, тестування
2. Організація обслуговування банкетів за столом	2	5	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - особливості складання меню при проведенні банкетів при повному обслуговуванні офіціантами; - підготовка приміщення до обслуговування та вибір варіанту розміщення меблів у залі при проведенні банкету-прийому.	
3. Організація обслуговування банкетів групи-фуршет	2	5	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - характеристика комбінованих банкетів; - особливості сервірування столів при проведенні комбінованих банкетів; - особливості складання меню при проведенні банкету-чай; - особливості складання меню при проведенні банкету-кава; - характеристика асортименту страв і напоїв, що реалізуються при обслуговуванні за типом “шведський стіл”; - особливості розміщення столів при проведенні банкету за типом “шведський стіл”.	Опитування, тестування Опитування, тестування

Продовження табл.

1	2	3	4	5
4. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства	2	5	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - особливості складання меню при проведенні тематичних заходів в закладах ресторанного господарства; - особливості складання меню весільного банкету.	
5. Кейтерінг - як складова бізнесу в ресторанному господарстві	1	5	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - аналіз вітчизняного і світового ринку кейтерінгових послуг; - характеристика видів кейтерінгу; - вимоги до обслуговуючого персоналу, які надає послуги кейтерінгу в закладах ресторанного господарства; - використання методу сіткового планування та управління при наданні послуг кейтерингу.	
Підсумок за ЗМ 1.2.	8	24		
Розрахунково-графічне завдання	10	10		
Підсумок за курс навчання	30	74		

2.8. Контрольні запитання для самодіагностики

МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Змістовий модуль 1.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

1. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

1.1. Дайте визначення процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

1.2. Дайте визначення умовам обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

1.3. Дайте характеристику основним видам обслуговування споживачів,

що застосовуються в закладах ресторанного господарства.

1.4. Наведіть класифікацію методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

1.5. Як класифікують форми самообслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства?

1.6. Як класифікують форми обслуговування споживачів офіціантами у закладах ресторанного господарства?

1.7. Що таке змішані форми обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства? Де вони застосовуються?

1.8. Дайте характеристику основним вимогам до організації обслуговування споживачів згідно з “Правилами роботи закладів (підприємств) громадянського харчування”.

1.9. Які методи вивчення попиту споживачів на послуги закладів ресторанного господарства різних типів Ви знаєте?

1.10. Чи використовують рекламні засоби для просування закладів ресторанного господарства на ринок послуг? Які саме?

2. *Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства*

2.1. Охарактеризуйте особливості розташування торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.

2.2. Що таке екстер'єр закладу ресторанного господарства?

2.2. Що таке інтер'єр закладу ресторанного господарства?

2.3. Назвіть основні стилі оформлення інтер'єрів закладів ресторанного господарства та надайте їх характеристику.

2.4. Які приміщення закладів ресторанного господарства відносять до торговельних?

2.5. Яке обладнання застосовується в торговельних залах закладів ресторанного господарства?

2.6. За якими ознаками класифікують столовий посуд в закладах ресторанного господарства?

2.7. Асортимент металевого посуду в закладах ресторанного господарства, його призначення.

2.8. Асортимент скляного посуду в закладах ресторанного господарства, його призначення.

2.9. Асортимент порцелянового посуду в закладах ресторанного господарства, його призначення.

2.10. Асортимент столової білизни закладів ресторанного господарства, його призначення.

3. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування

3.1. Проаналізуйте технологічну схему підготовки торговельних приміщень до обслуговування споживачів.

3.2. Правила підготовки посуду, приборів та столової білизни до обслуговування в закладах ресторанного господарства.

3.3. Види сервірування столів, їх характеристика.

3.4. Наведіть особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.

3.5. Які способи подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства Ви знаєте? Дайте їм характеристику.

3.6. Що таке меню? Які вимоги висуваються до його складання та оформлення?

3.7. Що таке преїскурант, винно-коктейльна картка?

3.8. Назвіть основні правила і особливості подавання окремих страв і напоїв у закладах ресторанного господарства.

3.9. Правила добору та подавання алкогольних або безалкогольних напоїв до закусок і страв.

3.10. Правила та послідовність прибирання використаного посуду зі столу та розрахунку зі споживачами в закладах ресторанного господарства.

4. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства

- 4.1. Які принципи моделювання процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства є основними?
- 4.2. Назвіть особливості обслуговування споживачів у їдальнях.
- 4.3. Що таке лінія роздачі? Яке основне її призначення?
- 4.4. Класифікація ліній роздачі.
- 4.5. Вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі.
- 4.6. Особливості обслуговування споживачів у кафе, закусочних.
- 4.7. Особливості організації обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи.
- 4.8. Особливості організації обслуговування споживачів за місцем навчання.
- 4.9. Особливості організації обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку.
- 4.10. Особливості організації обслуговування споживачів на транспорті.

Змістовий модуль 1.2. Організація святкового та тематичного обслуговування в закладах ресторанного господарства

1. Організація проведення банкетів і прийомів

- 1.1. Наведіть основні принципи організації банкетів.
- 1.2. Наведіть основні принципи організації прийомів.
- 1.3. Яка послідовність проведення банкетів?
- 1.4. Яка послідовність проведення прийомів?
- 1.5. За якими ознаками класифікують банкети?
- 1.6. За якими ознаками класифікують прийоми?
- 1.7. Як організовується підготовча робота до проведення банкетів?
- 1.8. Які особливості попереднього сервірування столу до проведення різних типів банкетів в закладах ресторанного господарства?
- 1.9. Вимоги до посуду, що використовують для сервірування банкетних столів.
- 1.10. Правила та послідовність моделювання процесу обслуговування ба-

нкетів.

2. Організація обслуговування банкетів за столом

2.1. У чому полягає особливість проведення банкетів за столом в закладах ресторанного господарства?

2.2. Які методи обслуговування офіціантами використовують під час проведення банкетів за столом?

2.3. Наведіть основні принципи складання банкетного меню?

2.4. Наведіть приклади складання схеми розміщення гостей за столом на різних банкетах.

2.5. Послідовність обслуговування споживачів під час банкетів?

2.6. Які особливості проведення банкету-прийому за протоколом?

2.7. Як організовують обслуговування споживачів на банкеті-прийомі?

2.8. В чому особливість проведення банкету-чай?

2.9. В чому особливість проведення банкету-кава?

2.10. Особливості обслуговування споживачів на банкеті-чай, банкеті-кава?

3. Організація обслуговування банкетів групи фуршет

3.1. Які принципи та особливості організації обслуговування банкетів групи фуршет?

3.2. За якими правилами складають меню до проведення банкетів типу «фуршет»?

3.3. Які варіанти сервірування столів склом на банкеті-фуршеті Ви знаєте?

3.4. Особливості організації обслуговування споживачів під час банкету-фуршету?

3.5. Як організовується проведення банкету-коктейль?

3.6. Характеристика і особливості проведення банкету коктейль-фуршет.

3.7. Характеристика і особливості проведення банкету фуршет-десерт.

3.8. Характеристика і особливості проведення банкету фуршет-буфет.

3.9. Особливості організації обслуговування споживачів під час прове-

дення комбінованих банкетів.

3.10. Особливості організації обслуговування споживачів за типом “шведський стіл” або “шведська лінія”.

4. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства

4.1. Які заходи в закладах ресторанного господарства відносять до тематичних?

4.2. Які особливості обслуговування тематичних заходів?

4.3. Які особливості складання меню для тематичних заходів в закладах ресторанного господарства?

4.4. Які виділяють особливості сервірування столу для проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства?

4.5. Особливість обслуговування споживачів під час проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.

4.6. Етапи проведення святкових банкетів в закладах ресторанного господарства.

4.7. Особливість організації підготовчої роботи та проведення весільного банкету.

4.8. Особливість організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

4.9. Наведіть загальні принципи організації обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства.

4.10. За якими правилами проводять обслуговування споживачів в номерах готелів?

5. Кейтерінг - як складова бізнесу в ресторанному господарстві

5.1. Що в ресторанному господарстві представляє собою кейтерінг?

5.2. Стан кейтерінгових послуг України.

5.3. Стан кейтерінгових послуг за кордоном.

5.4. Види кейтерінгу, їх характеристика?

5.5. Які висувають вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матері-

ально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерінгового обслуговування?

5.6. Які висувають вимоги до обслуговуючого персоналу, який займається організацією кейтерінгового обслуговування?

5.7. Які методи планування та підготовки до надання послуг з кейтерінгу використовують в ресторанному господарстві?

5.8. В чому полягає метод сіткового планування та управління в плануванні та підготовці до надання послуг з кейтерінгу?

5.9. Які заклади ресторанного господарства можуть займатися кейтерінговою діяльністю?

5.10. Основні проблеми кейтерінгової діяльності в Україні та шляхи їх усунення.

2.9. Індивідуально-консультативна робота

Індивідуально-консультативна робота здійснюється за графіком індивідуально-консультаційної роботи у формі перевірки виконання та захисту індивідуальних розрахунково-графічних завдань, що винесені на поточний контроль.

Індивідуально-консультативна робота з теоретичної частини дисципліни проводиться у вигляді:

1) індивідуальних консультацій (запитання-відповідь стосовно проблемних питань теоретичного матеріалу дисципліни);

2) групових консультацій (розгляд типових прикладів, практики впровадження та використання нових методів та методик у виробничу практику).

Індивідуально-консультативна робота з практичної частини дисципліни проводиться у вигляді:

1) індивідуальних консультацій (розгляд практичних завдань стосовно яких виникли запитання);

2) групових консультацій (розгляд практичних ситуацій, що потребують колективного обговорення).

Індивідуально-консультативна робота для комплексної оцінки засвоєння

програмного матеріалу проводиться у вигляді індивідуального захисту індивідуальних розрахунково-графічних завдань

2.10. Методи активізації процесу навчання

Методи навчання - засоби спільної роботи викладача та студентів, за допомогою яких у тих, хто навчається формуються потрібні знання, навички, вміння. Кожний метод - це струнка система взаємопов'язаних прийомів: усний виклад навчального матеріалу, обговорення матеріалу, показ (демонстрація) вправи, практичні роботи, індивідуальні роботи. Використовуються наступні методи навчання:

- методи організації та здійснення навчальної діяльності: словесні (розповідь, бесіда, лекція), наочні (показ, демонстрація), практичні, репродуктивні і проблемні, самостійної роботи і роботи під керівництвом викладача;

- методи стимулювання і мотивації навчання: методи формування інтересу (аналіз проблемних ситуацій), методи формування відповідальності в навчанні (роз'яснення суспільної і особової значущості навчання, пред'явлення педагогічних вимог);

- методи контролю і самоконтролю (усний і письмовий контроль, фронтальний і диференційований, поточний і підсумковий)

Під час викладання дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких як проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії; кейс-метод, ділові ігри.

Розподіл форм та методів активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни наведено у табл. 2.8.

Таблиця 2.8 - Розподіл форм та методів активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни

Тема	Практичне застосування навчальних технологій
Модуль 1.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
Тема 1. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Проблемна лекція
Модуль 1.2. Організація святкового та тематичного обслуговування в закладах ресторанного господарства	
Тема 3. Організація обслуговування банкетів групи фуршет	Дискусія
Тема 5. Кейтерінг - як складова бізнесу в ресторанному господарстві	Кейс-метод

Проблемна лекція спрямована на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, що не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекції друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. При викладанні лекційного матеріалу студентам пропонуються питання для самостійного розмірковування. При цьому лектор задає запитання, що спонукають студента шукати розв'язання проблемної ситуації. Така система примушує студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.

Дискусія передбачає обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвиток мислення, допомагає формувати погляди і переконання, виробляє вміння формулювати думки й висловлювати їх, вчить оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Кейс-метод - метод аналізу конкретних ситуацій, який дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної, управлінської діяльності фахівців і передбачає розгляд виробничих, проблемних ситуацій тощо.

2.11. Система поточного і підсумкового контролю знань студентів

Під час навчання одним із важливих моментів є критерії оцінювання знань студентів, що є невід'ємною складовою частиною будь-якого навчального

процесу.

До контрольних заходів належить поточний модульний (проміжний) та семестровий (підсумковий) контролі, що проводяться з метою оцінювання результатів на певному етапі навчання.

Поточний контроль (ПК) - це оцінювання засвоєння студентом навчального матеріалу під час проведення лекційних (Л), практичних (ПЗ) і лабораторних занять, самостійної роботи (СР):

$$ПК = Л + ПЗ + ЛЗ + СР.$$

Модульний (проміжний) контроль (МК) - це оцінювання засвоєння студентом навчального матеріалу, блоків змістових модулів, винесених на цей контрольний захід. Модульний контроль проводиться під час тижнів модульного контролю за розкладом навчальних занять:

$$МК = \sum ПК.$$

Семестровий (підсумковий) контроль (СК) - це екзамен (Е) в обсязі навчального матеріалу, визначеного цією робочою програмою дисципліни:

$$СК = \sum МК + Е.$$

Кожний блок змістових модулів має бути обов'язково оцінений. Студент повинен позитивно скласти модульний (проміжний) контроль. Незадовільні оцінки складання модульного контролю вважаються академічною заборгованістю, що не може бути компенсованою за рахунок позитивного складання інших блоків змістових модулів.

Відповідно до умов кредитно-модульної системи організації навчального процесу передбачається оцінювання успішності студентів з дисципліни в балах (табл. 2.5).

Таблиця 2.5 – Розподіл балів контролю знань студентів

Вид контролю	Оцінка за контролем min-max балів
Змістовий модуль 1.1	10-20
Змістовий модуль 1.2	15-20
Розрахунково-графічне завдання	15-20
Екзамен	20-40
Всього за семестр	60-100

Академічні успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовують в Академії, а саме (табл. 2.6).

Об'єктом оцінювання знань студентів є програмний матеріал дисципліни різного характеру і рівня складності, засвоєння якого відповідно перевіряється під час поточного контролю.

Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу, вироблених навичок під час виконання розрахунково-графічних робіт, умінь самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислити зміст темп чи розділу, вмінь публічно чи письмово представляти певний матеріал (презентація).

Таблиця 2.6 - Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

<i>Національна</i>	<i>Університетська</i>	ECTS
5 (відмінно)	91-100 балів	A (відмінно)
4 (добре)	81-90 балів	B (дуже добре)
	71-80 балів	C (добре)
3 (задовільно)	61-70 балів	D (задовільно)
	51-60 балів	E (достатньо)
2 (незадовільно)	21-50 балів	FX (незадовільно - з можливістю повторного складання блоку змістових модулів)
	0-20 балів	F (незадовільно - з обов'язковим повторним вивченням блоку змістових модулів)

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою в діапазоні від 0 до 100 балів (включно).

Для організації поточного контролю в даній робочій програмі розподілена загальна кількість балів, за якими оцінюється вся поточна робота, між відповідними об'єктами контролю.

За рішенням кафедри студентам, які брали участі в позанавчальній науковій діяльності - в роботі конференцій, підготовці наукових публікацій тощо - можуть присуджуватись додаткові бали за результати поточного контролю. При цьому загальна кількість балів, що вноситься до відомості за поточну роботу не може перевищувати 100 балів.

Об'єктами поточного контролю знань студентів є:

- а) систематичність та активність роботи на аудиторних заняттях;
- б) виконання завдань для самостійного опрацювання;
- в) виконання модульних (контрольних) завдань;
- г) виконання розрахунково-графічного завдання.

Оцінювання проводиться за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
- ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
- ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
- вміння поєднувати теорію з практикою при розгляданні виробничих ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні завдань, винесених на самостійне опрацювання та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;
- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

При контролі систематичності та активності роботи на аудиторних заняттях оцінці підлягає рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах, активності при обговоренні питань, що винесені на заняття.

При контролі виконання завдань для самостійного опрацювання оцінці підлягають самостійне опрацювання тем в цілому чи окремих питань; проведення розрахунків; написання рефератів, підготовка конспектів навчальних чи наукових текстів, підготовка реферативних матеріалів з публікацій тощо.

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінці підлягають теоретичні знання та практичні навички, яких набули студенти після опанування певного модуля. Модульний контроль проводиться у формі відповідей на тестові питання.

В разі невиконання певних завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студенти мають право, за дозволом декана факультету, скласти їх до

останнього аудиторного заняття. Час та порядок складання визначає викладач.

Підсумковий бал за результатами поточного модульного контролю оформлюється під час останнього аудиторного заняття відповідного семестру.

Для визначення оцінки під час модульного контролю враховуються результати поточного контролю з практичних і лабораторних занять, результати захисту розрахунково-графічних завдань, передбачених даною навчальною дисципліною.

На тижні модульного контролю студент може виконати окремі пропущені лабораторні заняття, захистити розрахунково-графічні завдання, отримати консультацію, а також виконати інші види робіт, необхідні для позитивного оцінювання виконання ним індивідуального навчального плану.

Студент вважається допущеним до модульного (проміжного) контролю, якщо він виконав усі види робіт, що передбачені цією робочою програмою з вивчення відповідного блоку змістових модулів даної дисципліни.

У разі недопущення студента до модульного (проміжного) контролю або відсутності на ньому, викладач проставляє йому у відомості 0 (нуль) балів. У разі поважної причини відсутності студента під час проведення модульного контролю декан факультету надає студентові дозвіл на проходження відповідного модульного контролю в індивідуальному порядку. Оцінки модульного контролю з певної дисципліни можуть виставлятися за результатами поточного контролю навчальної роботи студента.

Результати модульного контролю доводяться до відома студентів не пізніше наступного робочого дня після дати його проведення.

Студент, який не погоджується з одержаною оцінкою, має право звернутися до викладача й отримати обґрунтоване пояснення. У разі незгоди з рішенням викладача студент має право звернутися з письмовою апеляцією до завідуючого кафедрою не пізніше наступного робочого дня після оголошення результатів модульного контролю.

Оцінки результатів першого та другого модульного контролю виставляються за університетською шкалою (табл. 2.6).

Підсумковим контролем знань студентів з дисципліни є *екзамен*, завданням якого є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, уміння сформулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо.

Екзамени проводять у формі виконання письмових екзаменаційних завдань: вузлові питання, типові та комплексні задачі, ситуації, завдання, що потребують творчої відповіді та уміння синтезувати окремі знання і застосовувати їх при вирішенні практичних задач тощо.

Результати екзамену оцінюються в діапазоні від 0 до 40 балів (включно).

В разі, коли відповіді студента оцінені менше ніж в 20 балів, він отримує незадовільну оцінку за результатами екзамену (тобто 0 балів).

Загальна підсумкова оцінка з дисципліни складається з суми балів за результати поточного контролю знань та за виконання завдань, що виносяться на екзамен (за умови, що на екзамені студент набрав не менше 20 балів).

Якщо на екзамені студент отримав незадовільну оцінку, загальна підсумкова оцінка включає лише результати поточного контролю.

До відомості обліку поточної і підсумкової успішності заносяться сумарні результати в балах поточного контролю та екзамену. Оцінки за екзамен виставляють згідно табл. 2.7.

Таблиця 2.7 – Шкала перерахунку оцінок результатів підсумкового контролю знань студентів

Оцінка	Бали
5 (відмінно)	36-40
4 (добре)	28-35
3 (задовільно)	20-27
2 (незадовільно)	0-19

36-40 балів студент отримує, якщо дає обґрунтовані, глибокі та теоретично правильні відповіді на поставлені запитання, демонструє здатність аналізувати, робити логічні висновки та узагальнення.

28-35 балів студент отримує, якщо у розкритті змісту питань були допущені незначні помилки у формулюванні термінів, відповіді на запитання викладені недостатньо глибоко, у занадто стислій формі.

20-27 балів студент отримує, якщо у розкритті змісту запитань були допущені значні помилки у формулюванні термінів, відповіді на запитання викладені неглибоко, у занадто стислій формі.

0-19 балів студент отримує, якщо зовсім не відповідає на поставлене запитання або відповідає неправильно. Відповідь містить зайвий матеріал, що не відповідає змісту запитання і свідчить про нездатність студента розуміти запитання.

2.12. Запитання до екзамену

1. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
2. Характеристика методів, форм, видів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
3. Класифікація методів самообслуговування споживачів.
4. Класифікація методів обслуговування споживачів офіціантами.
5. Характеристика змішаних форм обслуговування.
6. Характеристика споруд і будівель, в яких розміщують заклади ресторанного господарства.
7. Види та характеристика торгівельних приміщень для обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства.
8. Характеристика і призначення порцелянового і фаянсового посуду.
9. Характеристика і призначення металевого посуду і приборів.
10. Характеристика і призначення скляного посуду.
11. Характеристика і призначення столової білизни.
12. Характеристика і призначення меню, винної, коктейльної карток.
13. Правила підготовки торгівельних приміщень до обслуговування споживачів.

14. Характеристика попереднього сервірування столу в закладах ресторанного господарства.
15. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.
16. Характеристика способів подавання страв і закусок в закладах ресторанного господарства.
17. Особливості подавання буфетної продукції.
18. Особливості подавання холодних страв і закусок.
19. Особливості подавання гарячих закусок.
20. Особливості подавання супів.
21. Особливості подавання других страв.
22. Особливості подавання солодких страв.
23. Особливості подавання холодних і гарячих напоїв.
24. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.
25. Класифікація банкетів і прийомів.
26. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
27. Особливості обслуговування офіційного банкету-прийому.
28. Організація обслуговування банкету з частковим обслуговуванням споживачів.
29. Організація проведення банкету-фуршет.
30. Організація проведення банкету-коктейль.
31. Організація проведення комбінованих банкетів.
32. Організація проведення банкету-чай.
33. Організація проведення банкету-кава.
34. Особливості проведення банкету за типом “шведський стіл”.
35. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.
36. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.
37. Основні принципи організації кейтерінгової діяльності закладів ресто-

ранного господарства.

38. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

39. Організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства.

40. Особливості обслуговування споживачів в номерах готелів.

2.13. Список літератури

Законодавча і нормативна література

1. Про захист прав споживачів, закон України / Відомості Верховної Ради України - 1991, № 30.

2. ДСТУ 3862-99 “Громадянське харчування, терміни та визначення”.

3. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”.

4. Правила роботи закладів (підприємств громадянського харчування (наказ міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р. №219).

5. ДСТУ ISO 9000-2001 “Системи управління якістю. Основні положення”.

6. Межгосударственный стандарт 20523-97 “Услуги общественного питания. Общие требования”.

7. Наказ Мінекономіки №2 від 03.01.2003 р. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадянського харчування.

8. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003.- 440 с.

Основна література

9. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.

10. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. – К.: Інкос, 2007.

– 280 с.

11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. - Ростов на Дону: Феникс, 2002. – 402 с.

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Профобриздат, 2003. – 207 с.

Додаткова література

13. Адамчук В. Организация и нормирование труда. – М.: Юнити, 2000. – 180 с.

14. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг. – К.: Академія, 2006. – 312 с.

15. Борисов Б.Л. Технология рекламы и PR. – М: Фаир Пресс, 2001. – 624 с.

16. Браун Т., Хеппер К. Настольная книга официанта – Ростов на Дону: Феликс, 2001. - 230 с.

17. Кондрашев С.И. и др. Сертификация и подтверждение соответствия в Украине. Харьков: НПУ «ХПИ», 2006. - 368 с.

18. Кучер Л.С. и др. Ресторанный бизнес в России – М.: Росконсульт, 2002. – 465 с.

19. Лотфуллин Т.Р., Райченко А.В. Теория организации – Санкт-Петербург: Питер «Принт», 2005. – 395 с .

20. Литвиненко Т.Е. Кейтеринг – праздник на заказ. ПИР Украина, справочник индустрии общественного питания и развлечений, 2000.

21. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів – К.: КНТЕУ, 2005.

22. Малюк Л.П., Полстяная Н.В., Кононенко Т.П., Усіна А.І. Організація роботи бармена. Навчальний посібник, Харків: ХДАТОХ, 2002 – 214 с.

23. П'яткицька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. – К.: КНТУ, 2005. – 632 с.

24. Рабе Б. Искусство сервировки – М.: Внешсигма, 2000. – 111 с.

25. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов: Феникс, 2003. – 352 с.
26. Росситер Д.Р. Перси Л. Реклама и продвижение товаров – Санкт-Петербург: “Питер”, 2001. – 210 с.
27. Родников А.Н. Логистика - М.: Инфра, 2000. – 252 с.
28. Саркисов С.В. Управление логистикой – М.: Интелсинтез, 2001. – 210 с.
29. Федуов В.Т. Культура сервиса – М: Приор, 2000. – 150 с.
30. Періодичні видання: “Бізнес”, “Готельно-ресторанний бізнес”, “Питание и общество”, “Рестораторъ”, “Ресторанная жизнь”, “Отель”, “Гостинница и ресторан: бизнес и управление”, “Гурманъ”

Интернет ресурси

<http://www.bri.ru>

<http://www.chiken.kiev.ua>

<http://www.retarator.ru>

<http://www.ukrbiz.net>

<http://www.figaro.ru>

<http://www.pantagruel.com.ua>

<http://www.torg.spb.ru>

<http://www.pressa.spb.ru>

<http://www.cascade-events.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.dom-restorator.ru>

<http://www.prohotel.ru>

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Усіна Алла Іванівна

Сегеда Ірина Василівна

Програма і робоча програма навчальної дисципліни «**Технологія ресторанної справи**» (для студентів 3 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 6.020107 –«Туризм»)

Верстка: *I.B. Сегеда*

План 2010, поз. 282 Р

Підп. до друку 17.06.2010 р.
Друк на ризографі
Тираж 10 пр.

Формат 60х84 1/16
Ум. друк. арк. 2,1
Зам. № 6373

Видавець і виготовлювач:

Харківська національна академія міського господарства,
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: rectorat@ksame.kharkov.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи: ДК №731 від 19.12.2001